



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/un-drink-un-film-per-omaggiare-paolo-villaggio-ed-ermanno-olmi-in-alto-il-calice-di-bourbon>

Un Drink, Un Film: per omaggiare Paolo Villaggio ed Ermanno Olmi in alto il calice di bourbon



NTI -
Date de mise en ligne : lunedì 1 aprile 2019

Close-Up.it - storie della visione

Per ricordare, omaggiare, onorare **Paolo Villaggio** e la sua strabordante arte e la maestria registica di **Ermanno Olmi** ogni modalità è accettata e da divulgare. Ci viene in aiuto il romano Simone Mina, sesta generazione della storica famiglia che dal 1887 insegna ai romani il gusto della cucina tradizionale e che ha inventato la **Coda alla Vaccinara**, ingrediente di un suo celebre drink assolutamente da provare, in un twist del *Bloody Mary*. Ma qui si parla di boschi, di profumi di legno e di corteccia, di nocciole e castagne. il tutto perfettamente calibrato da un **bourbon** che viene dal **Kentucky**, invecchiato in botti di rovere. Le immagini e la poesia straziante de *Il Segreto del Bosco Vecchio* si fanno profumi inebrianti, si brinda alla compagnia!

DRINK: IL CONTE CHESTNUT

(ispirato al film "*I segreti del bosco vecchio*", di Ermanno Olmi, 1993)

BARMAN: Simone Mina del *Ch 18 87*, il Cocktail bar dello storico ristorante *Checchino dal 1887* di Roma (bar segnalato dall'app [Guida ai Migliori Cocktail bar d'Italia di BlueBlazer](#))

INGREDIENTI:

3cl bourbon Jim Beam

3cl Martini Riserva Speciale Ambrato

3cl Amaro al castagno Sarandrea

Garnish: orange peel

Bicchiere: old fashioned

PREPARAZIONE:

Con la tecnica dello *stir&strain*, freddare un mixing glass con del ghiaccio che andrà successivamente rimosso. Versare tutti gli ingredienti e, con un *barspoon*, mescolare leggermente. Aggiungere del ghiaccio fino a riempire e mescolare nuovamente per qualche secondo. Versare il contenuto all'interno del bicchiere *old fashioned* precedentemente freddato.

ISPIRAZIONE:

Questa ricetta è un *twist*, una variante del **Negroni** (presente nella retrospettiva del '*Museum Liquidus*', la nuova drink list del **Ch 18 87** di Roma) in chiave boschiva. Come, entrando nel Bosco Vecchio viene irretito dalla magia del posto e del Vento Matteo, così questo drink, grazie alla carica aromatica dei suoi ingredienti, porta chi lo beve mano nella mano a passeggio in un bosco incantato. Le note secche e di nocciola del bourbon **Jim Beam** si legano alla perfezione con il profumo e il sapore dell'**amaro alle castagne**, creando un sottobosco aromatico che viene ingentilito dalle note vinose e di miele di un grande **vermouth ambrato**.